

Coupe Frite Semi-Professionnel

DLMFC



Découvrez notre **Coupe Frite Semi-Professionnel**, un outil incontournable pour les cuisines professionnelles. Avec sa longueur de 280 mm, sa profondeur de 85 mm et sa hauteur de 125 mm, ce coupe-frite en inox est à la fois robuste et pratique. Doté d'une lame tranchante, il vous permettra de réaliser des frites parfaites en un clin d'œil. Optez pour la qualité et la performance avec notre Coupe Frite Semi-Professionnel !

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 265

Profondeur (mm) : 85

Hauteur (mm) : 125

Matière : Inox

Informations Logistiques :

Largeur : 130 mm

Profondeur : 270 mm

Hauteur : 100 mm